

# Chili Con Carne Gewürzmischung

**Zutaten:**

8 gehäufte EL Paprikapulver edelsüß  
4 gestr. EL Kreuzkümmel  
4 gestr. EL Oregano  
4 gestr. EL Salz  
3 gestr. EL Cayennepfeffer o. Chilipulver  
4 gestr. EL gem. bunten Pfeffer  
2 gestr. EL Kakaopulver o. Backkakao  
1 gestr. EL Pimentpulver  
1 gestr. EL Zimtpulver

**Zubereitung:**

Die Zutaten mischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

**Tipp:**

Kann ruhig beherzt verwendet werden (Maßeinheit: Esslöffel). Am besten gibt man das Gewürz 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit an das Gericht. Aufläufe, Füllungen und Gratins werden gleich zu Anfang damit gewürzt.

---

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:chili\\_con\\_carne](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:chili_con_carne)

Last update: **25.03.2022 18:16**

